**Pains au chocolat presque feuilletés**

** Pour 12** [**Pains au chocolat**](https://recettes.de/pains-au-chocolat)

 **- 200 ml de lait tiède**
**- 200 ml d'eau tiède**
**- 90 g (10 g + 80 g) de sucre**
**- 10 g de levure sèche de boulanger**
**- 1 œuf + 1 blanc d'œuf**
**- 660 g de farine**
**- 1 càc de sel**
**- 110 g de beurre pommade**
**- 24 petites barres de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)
**- 1 jaune d'œuf**
**La plaque du four tapissée de papier film**
**Préchauffage du four à 180°C** 
.
Verser dans la cuve du robot le lait et l'eau tièdes.
Ajouter 10 g de sucre et la levure de boulanger.
Mélanger, couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 10 minutes.
Ajouter l'œuf entier et le blanc d'œuf (le jaune servira pour la dorure) et 80 g de sucre. Mélanger.
Verser la farine et le sel.
Pétrir avec le crochet à vitesse lente pour que les ingrédients s'amalgament, puis çà vitesse plus rapide, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
Elle est élastique et un peu collante.
Débarrasser la pâte dans un saladier légèrement fariné, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.
La pâte a bien gonflé, la dégazer doucement puis la verser sur le plan de travail fariné.
La diviser en 12 pâtons d'environ 104 g.
Étaler finement chaque pâton.
Déposer le premier sur un papier cuisson.
Le tartiner avec 10 g de beurre.
Couvrir d'une abaisse de pâte et la tartiner avec 10 g de beurre.
Continuer ainsi et terminer avec une abaisse de pâte.
Couvrir d'un papier film et glisser au congélateur pendant 15 minutes.

Dessiner sur une grande feuille de papier cuisson un rectangle de 36 cm X 30 cm
Au bout de ce temps déposer la pâte sur le cadre dessiné et replier le papier pour emprisonner la pâte dans le rectangle.
Remettre au congélateur pendant 15 minutes.
Découper la pâte en 2 parties de 36 cm X 15.
Découper alors dans chaque pâte 6 rectangles de 6 cm de large et 15 cm de long.
Pour chaque rectangle, commencer à rouler la pâte, déposer 1 barre de chocolat rouler, déposer une seconde barre et finir de rouler.
Déposer les pains sur la plaque du four, la clé (soudure) en dessous et appuyer légèrement avec la paume de la main.
Laisser reposer pendant 45 minutes à température ambiante couvert d'un torchon.
Délayer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau et dorer délicatement au pinceau chaque petit pain.
Enfourner pour 20 minutes dans le four chaud.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.